

食物環境衛生署  
食物安全中心  
業界諮詢論壇第六十四次會議紀要

日期: 二零一八年六月五日

時間: 下午三時正

地點: 香港灣仔皇后大道東 258 號新灣仔街市 1 樓 102 室會議室

出席者:

**政府代表**

楊子橋醫生	顧問醫生(社會醫學)(風險評估及傳達)	主席
周楚耀醫生	高級醫生(風險管理)	
區嘉敏醫生	高級醫生(風險評估)2	
曾憲法先生	總監(進/出口)3	
周淑敏女士	科學主任(生物科技)	
葉景新先生	科學主任(營養標籤)	
莊梓傑博士	科學主任(營養標籤教育)	
邱頌韻女士	科學主任(標準訂定)2	
關志偉先生	署理總監(風險傳達)	秘書

**業界代表**

劉美莉女士	勁寶食品有限公司
吳憲欣女士	英王麵包(香港)有限公司
鄧君霞女士	Aeon Topvalu (Hong Kong) Co., Limited (沒有提供中文名稱)
古美怡女士	ALS Technichem (HK) Pty Ltd. (沒有提供中文名稱)
劉天偉先生	澳洲商務及投資署
邱海恩女士	白蘭氏三得利(香港)有限公司
朱健光先生	立德國際公証香港有限公司
馮熾融女士	中龍檢驗認證(香港)有限公司
黃智先生	中國檢驗有限公司
梁以薇女士	華潤萬家(香港)有限公司
梁泳珊女士	City Super Limited (沒有提供中文名稱)
曹會忠先生	高雅線圈製品有限公司
徐小續先生	高雅線圈製品有限公司
王浩昌先生	加拿大總領事館
鄭雅新女士	達能紐迪希亞生命早期營養品(香港)有限公司

梁君怡女士	大昌行
Mr. Carlo Catingan (沒有提供中文姓名)	都樂香港有限公司
梁瓊文女士	環境化驗有限公司
張詠賢女士	歐陸食品檢測服務香港有限公司
羅楚英女士	恒天然乳品(香港)有限公司
方俊緯先生	食品檢測有限公司
趙婉琪女士	菲仕蘭(香港)有限公司
何佩明女士	園心食品有限公司
陳永昌先生	General Mills Hong Kong Ltd. (沒有提供中文名稱)
伍穎儀女士	健合香港有限公司
張天恩女士	香港元素有限公司
陳永基先生	香港元素有限公司
梁達義先生	香港迪士尼樂園
羅少明先生	香港益力多乳品有限公司
劉慧君女士	香港益力多乳品有限公司
陳志明先生	合興油廠有限公司
鄭敏慧女士	天祥公證行有限公司
簡慧薇女士	國際食品安全協會
謝健雄先生	國際食品安全協會
田中弘幸先生	日本貿易振興機構
周天任先生	日本貿易振興機構
黃慧敏女士	李錦記國際控股有限公司
何淑冰女士	美心食品有限公司
王智毅先生	美高華興有限公司
張張麟先生	御海國際食品有限公司
Ms. Eva POON (沒有提供中文姓名)	雀巢香港有限公司
徐玉龍先生	新呈國際(香港)有限公司
藤繩利通先生	日清食品(香港)管理有限公司
羅潔梅女士	美國如新企業香港分公司
張仲雯女士	伯伯加奴太平洋有限公司
江嘉盈女士	百佳超級市場(香港)有限公司
吳穎君女士	環亞機場管理服務有限公司
陳慧玲女士	寶力牌國際有限公司
林家堅先生	保能(環境)有限公司
楊志恒先生	香港利潔時有限公司
郭文軒先生	Saraya (Hong Kong Sales) Co., Ltd. (沒有提供中文名稱)

梁志豪先生	雪印香港有限公司
黃錦全先生	太古可口可樂香港有限公司
郭炳和先生	大班麵包西餅有限公司
潘權輝先生	香港餐務管理協會
Ms. Faye LEUNG (沒有提供中文姓名)	牛奶公司集團
凌浚杰先生	嘉頓有限公司
楊月琴女士	香港標準及檢定中心
黃美玲女士	康師傅飲品控股有限公司
陳志剛先生	維他奶國際集團有限公司
林思沛女士	惠康
林紫茂先生	永南食品有限公司
黎潔瑩女士	香港通用檢測認證有限公司

## 開會詞

主席歡迎所有業界代表出席第64次業界諮詢論壇會議，並介紹政府代表。

## 通過上次會議紀要

2. 上次會議紀要無須修改，獲得通過。

## 議程項目一

### 食物安全與免疫力較低人士

3. 莊梓傑博士向與會者闡述有關“食物安全與免疫力較低人士”的討論課題。免疫力是指個人抵禦感染的能力。某些羣組因免疫力較低而較易感染食源性疾病：包括孕婦、幼童及嬰兒、長者及患有免疫系統疾病的人。特別是，屬於“超級細菌”的致病菌對高危人

士會更危險，因為有效治療的抗菌素更少。據了解，生或未經徹底煮熟的食物較徹底煮熟的食物，更大可能含有細菌，包括“超級細菌”。為降低感染食源性疾病的風險，高危人士應嚴格遵從食物安全及衛生守則，注意食物安全五要點：**(a)**精明選擇(選擇安全的原材料)；**(b)**保持清潔(保持雙手及用具清潔)；**(c)**生熟分開(分開生熟食)；**(d)**煮熟食物(徹底煮熟食物)；以及**(e)**安全溫度(把食物存放於安全溫度)。高危人士應避免進食高風險食物，例如生／未經徹底煮熟的食物、沒有清洗的水果及蔬菜、保質期較長的冷藏即食食物等。為了便利高危消費者作出選擇，業界應提供產品標籤應，加上安全處理及貯存食物方法的資料，並建議向免疫力較低人士提供額外警告或資料。以芝士製品為例，建議向消費者提供清晰標籤，讓他們知悉芝士是否由生乳製成。食物安全中心(中心)就選擇芝士製品向高危人士所作的建議，已提供予業界參考。至於生吃海產，業界宜向高危人士就進食生吃海產(例如生蠔)提供警告。至於沙律，易受感染的羣組一般不宜食用預製或預先包裝的沙律。如欲品嚐沙律，他們宜自行配製，並盡快食用。至於蛋製品，高危人士應選用經巴士德消毒的蛋或蛋製品或已乾製的蛋粉製作含生蛋類配料的食物。業界應加入向高危人士就生蛋類配料(如有的話)提供的警告。至於生或未經徹底煮熟的食物，業界應在小冊子、展示食物櫃或菜單標示、標籤聲明、枱面標示卡、標語牌等提供消費者警示，註明進食生或未經徹底煮熟的食物風險。消費者可因應本身的健康狀況和避免患上食源性疾病的風險而作出有依據的食物選擇。業界可參考中心就有關的食物安全課題所刊載的文章。

4. 主席表示，食物安全對免疫力較低人士與一般人同樣重要。此外，在投影片中強調的抗菌素耐藥性，亦是其中一項備受關注的食物安全問題。為打擊“超級細菌”爆發，政府去年展開香港抗菌素耐藥性策略及行動計劃。食物業界可參與該行動計劃，例如透過教育及培訓提高食物處理人員在這方面的認知程度，以及透過在食物標籤及餐牌提供適當的建議，從而提高消費者對進食生或未經徹底煮熟食物的風險的認知程度。

5. 一名業界代表詢問中心會否在現有《食品微生物含量指引》為特別羣組人士加入目

標及指標。主席表示，現有指引是為所有羣組人士而編製。莊梓傑博士補充說，高危人士應避免進食生及高危食品，並認為不宜為有關羣組人士制訂一套更嚴格的食物準則。

6. 另一名業界代表問，有關應避免進食保質期較長(超過五天)的冷藏即食食物的建議，是否包括預先包裝食品。莊梓傑博士回應說，有關建議只包括需要冷藏的預先包裝食品，可在室溫下存放的產品則不包括在內。主席補充說，有關食品包括沙律及可貯存在雪櫃一段較長時間的冷吃肉類。部分細菌(例如李斯特菌)在雪櫃溫度(即攝氏4度或以下)的滋生速度較慢，但仍然可以生存。若含有細菌的食物貯存在雪櫃一段較長時間(例如超過五天)，食物的李斯特菌可能滋長至足以令人受感染的含量。莊梓傑博士表示，經熱處理的產品(例如經巴士德消毒的奶類)已把存在的李斯特菌消滅，可安全食用。

## 議程項目二

### 世界衛生組織(世衛)對反式脂肪的目標

7. 葉景新先生向與會者簡介世衛就從膳食中攝入反式脂肪的目標所作的最新建議。膳食中的反式脂肪有兩類:天然反式脂肪及人造反式脂肪。天然反式脂肪的來源包括牛及羊的奶及其製品。人造反式脂肪的來源為經工業氫化作用的脂肪(部分氫化油)，以延長食物的保質期及改善口感。膳食中主要的反式脂肪是工業製成的反式脂肪，源自進食以部分氫化油為材料的食物或使用部分氫化油烹調的食品，例如煎炸及烘培食品。部分氫化油是反式脂肪酸的主要來源。反式脂肪酸會增加低密度脂蛋白膽固醇(“壞”膽固醇)，減少高密度脂蛋白膽固醇(“好”膽固醇)，以及增加患心臟病的風險，而心臟病是香港其中一種致命疾病。世衛建議，反式脂肪酸的攝取量應低於每日所吸收的能量的1%，以2 000千卡膳食計算，每日反式脂肪酸攝取量應少於2.2克。最有效及持續在食物供應中減少反式脂肪酸的方法是訂立法例及規管措施。在二零一八年五月十四日，世衛發出一份名為“REPLACE”的指引，以取締在全球食物供應中工業製成的反式脂肪酸。REPLACE是指審視(review)、推廣(promote)、立法(legislate)、評估(assess)、營造(create)及實施(enforce)。世衛預期，在二零一八年年底將會有23個國家推行強制措施，以限制

工業製成的反式脂肪或禁止部分氫化油。在香港，根據《食物及藥物(成分組合及標籤)規例》(第132W章)，預先包裝食物的營養標籤必須標示其反式脂肪含量。中心已於二零零八年編製《減少食物中反式脂肪業界指引》，以供食物業界參考。中心在二零零七至二零一二年期間發布了四次有關食物中反式脂肪含量的風險評估研究結果，當中包括聯同消費者委員會進行的相關研究，檢測的食物包括烘焙食品、油炸食品及人造牛油類產品。二零一二年所進行的研究結果，與過去的評估研究比較，發現食物樣本中的反式脂肪平均含量下降，反映出業界在減低食物中反式脂肪含量方面所作出的努力。個別樣本的反式脂肪含量大大降低，而其飽和脂肪含量則相若，反映業界在減少食物中的反式脂肪之餘，不增加飽和脂肪含量是切實可行的。中心就生產和配製食物向業界作出以下建議：(a)改用較健康的替代品，例如單元不飽和脂肪的油類(例如芥花籽油及橄欖油)及多元不飽和脂肪的油類(例如大豆油及粟米油)，以取代反式脂肪；以及(b)透過選用脂肪含量較低的配料和提供更多以低脂方式烹調的菜式，以減低食物中的脂肪總含量。此外，業界亦得悉，美國採取的規管方式是將部分氫化油列作食物添加劑規管；而部分歐洲國家(例如丹麥)的規管方式則是限制食品中的反式脂肪酸含量。因應國際間的最新發展，包括其他國家／地區的規管方式及建議，中心會不時審視規管使用部分氫化油／反式脂肪酸的需要。

8. 主席告知與會者，世衛已制定目標，在二零二三年或以前取締在食物鏈中使用工業製成的反式脂肪酸，並改用較健康的替代品，從而降低食物中人造反式脂肪的含量。在香港，鑑於已制定營養標籤的規定和發出相關的業界指引，食物中反式脂肪的含量近年已有所下降。他感謝業界所作出的努力，並徵求業界就世衛所訂的目標(即在二零二三年或以前取締使用工業製成的反式脂肪酸)提供意見。葉景新先生表示，部分氫化油通常存在於烘焙食品(例如麵包及餅乾)、油炸食品(例如薯條及炸雞)及酥皮食品。

9. 一名業界代表問中心可否提供問卷以便業界徵詢食物處理人員對取代部分氫化油／反式脂肪酸的看法及意見，並表示，一些有關的油並非以部分氫化油為名稱，食物處

理人員未必知道如何識別這類油。業界亦希望得知有關規管涉及的範圍及程度。主席表示，香港就有關事宜的法定規管路向仍有待決定。

10. 另一名業界代表詢問完全氫化油是否亦是備受關注的問題。葉景新先生表示，完全氫化油為飽和脂肪，不列為反式脂肪類別。該業界代表進一步詢問如何檢測部分氫化油。葉景新先生回應說，業界可檢測反式脂肪異構體。

11. 一名業界代表表示，根據世衛的建議，以2 000千卡膳食計算，反式脂肪酸攝取量為每日少於2.2克。他詢問這是新修訂的建議攝取量，抑或是以前採用的原有建議攝取量。主席回應說，這並非新的建議攝取量。

### 議程項目三

#### 食物中二噁英的研究

12. 邱頌韻女士告知與會者，為進一步了解香港食物中二噁英及二噁英樣多氯聯苯水平的情況，尤其是大閘蟹以外的動物源食品，中心於二零一八年六月起展開一項研究。二噁英包括多氯二苯並對二噁英及多氯二苯並呋喃。二噁英樣多氯聯苯是與二噁英的毒理性質相近的多氯聯苯。二噁英及二噁英樣多氯聯苯具有持久性，在環境中無處不在，是從天然途徑釋出，或透過工業活動以副產品的形式產生，例如在冶煉金屬、製模、燃燒含氯的有機化學品(如塑膠)時產生。二噁英及二噁英樣多氯聯苯屬脂溶性，不易分解，多積聚在食物鏈內，主要是在動物的脂肪組織積聚；最主要的攝入途徑是透過膳食(例如肉類、牛奶、蛋類及海產)攝入。二噁英及二噁英樣多氯聯苯是人類致癌物，具毒性作用，影響人體的內分泌系統、免疫系統及發育中的神經系統。考慮到很多成員國缺乏量度二噁英的技術專業知識，測試二噁英的費用高昂及其他因素，食品法典委員會現時未就食物中的二噁英含量訂定任何限量標準。儘管如此，食品法典委員會已於二零零六年採納《預防和減少食物和飼料受二噁英和二噁英樣多氯聯苯污染的實務守則》，有關實務守則旨在找出及消除二噁英從環境污染食物供應的途徑，以便長遠減少攝入二噁

英。目前只有部分經濟體(包括歐洲聯盟(歐盟)、韓國及台灣)為特定食物中二噁英及二噁英樣多氯聯苯的含量訂定法定標準。香港現時沒有特別就食物中二噁英及二噁英樣多氯聯苯的含量制訂法定的安全標準。《公眾衛生及市政條例》(第132章)第54條訂明，所有供出售及擬供人食用的食物必須適宜供人食用。中心自一九九九年把監察食物中二噁英的含量納入恆常食物監察計劃的工作之內，並採納每克食物樣本1皮克毒性當量為二噁英含量的行動水平。就二零一六年進行的食物監察工作，中心把大閘蟹可食用部分中的二噁英含量的行動水平訂定為每克食物樣本3.5皮克毒性當量(濕重計)，而二噁英及二噁英樣多氯聯苯含量總和的行動水平則訂定為每克食物樣本6.5皮克毒性當量(濕重計)。《香港首個總膳食研究》的結果顯示，攝入量一般的市民每月從膳食攝入二噁英及二噁英樣多氯聯苯的分量為每公斤體重21.92皮克毒性當量，而攝入量高的市民則為59.65皮克毒性當量，低於糧農組織／世衛組織食品添加劑專家聯合委員會在二零零一年訂定的暫定每月可容忍攝入量(即每公斤體重70皮克毒性當量)。因此，一般市民的健康受二噁英及二噁英樣多氯聯苯嚴重不良影響的機會不大。然而，考慮到所帶來的致癌風險，應致力減低市民從膳食中攝入二噁英及二噁英樣多氯聯苯的含量。二噁英及二噁英樣多氯聯苯的主要食物來源是魚類和海產及其製品。現時的研究為期約兩年，涵蓋接近200個食物樣本，抽取動物源食品(包括大閘蟹以外的多種水生動物、動物可食用什臟、動物脂肪等)樣本進行二噁英及二噁英樣多氯聯苯水平的檢測。在這個研究下，若食物樣本檢出較高的二噁英及二噁英樣多氯聯苯含量，中心會進行風險評估，並視乎風險評估的結果採取相關的管理措施。

13. 一名業界代表表示，最關注的界別應是大閘蟹販商。主席回應說，大閘蟹會另行進行檢測，並不包括在現有研究範圍內。該業界代表表示，二噁英及二噁英樣多氯聯苯的檢測須在海外進行，費用約12,000至18,000元，視乎送遞檢測結果的緩急程度。他問香港是否有化驗所可進行有關檢測。主席回應說，香港只有政府化驗所可進行有關檢測。在該業界代表進一步詢問如何進行有關檢測時，邱頌韻女士表示，有關檢測會測試二噁英及二噁英樣多氯聯苯的含量。主席補充說，具備相關專業知識的化驗所在詮釋食物中

二噁英及二噁英樣多氯聯苯的總含量時，會參考世衛所採用的毒性當量因子。

14. 一名業界代表表示應避免出現去年引起公眾恐慌的情況，故希望得知當局如何公布檢測結果。他表示，以記者招待會的形式作出公布會令業界措手不及。他問中心可否在公布結果前先通知業界和與業界商討。主席表示，公布結果的方式與去年相若。

15. 另一名業界代表問，除大閘蟹以外的其他食品是否訂有行動水平。主席表示，二噁英含量的行動水平仍然為每克樣本1皮克毒性當量。中心會就檢測到的含量進行風評估，以評估有關水平會否帶來公眾健康的關注，再進一步考慮所採取的跟進行動。

16. 另一名業界代表查詢，中心會否考慮接受非政府機構在食品的來源地進行監察。主席表示，現時的二噁英及二噁英樣多氯聯苯含量研究只針對在香港出售的食物。他歡迎業界在食物生產來源地進行檢測及改善工作。

#### 議程項目四

##### 日本進口食品

17. 曾憲法先生告知與會者，當局擬議修訂就二零一一年福島核電站事故後對日本進口食品所採取的管制措施。當局的首要考慮是確保香港的食物安全。其他考慮因素包括本地監察結果、國際專家組織評估、日本政府監察結果、其他經濟體對日本食物管制的最新情況及公眾關注。目前，來自日本五個縣(即福島、千葉、群馬、茨城及栃木)的蔬菜、水果、奶、奶類飲品及奶粉一概禁止進口。來自該五個縣的冷凍或冷藏野味、肉類及家禽，禽蛋和活生、冷凍或冷藏水產品若附有輻射證明書，則准予進口。根據建議修訂，來自千葉、群馬、茨城及栃木的蔬菜、水果、奶、奶類飲品及奶粉如附有出口商證明書及輻射證明書，則有條件地准許進口。擬議安排訂有雙重把關以保障食物安全。日本政府會實施出口管制，確保每批該類食品是來自茨城、栃木、千葉或群馬縣而並非福島，並可在日本銷售(出口商證明書)。日本政府會證明有關食物的原產縣份，以及其輻射水

平沒有超出食品法典委員會標準(輻射證明書)。中心會實施進口管制，繼續對進口本港的每批日本食品進行輻射檢查，然後有關食品才可在本港市場銷售。中心亦會加強抽取來自上述四個縣的蔬菜、水果及奶類產品的樣本進行輻射檢測；並會與日本政府就訊息及情報交流加強溝通。此外，中心鼓勵業界保留日本食品的原有標籤，或在再包裝的日本食品提供原產縣份資料，以便顧客查閱。

18. 一名業界代表感謝中心投放大量資源，致力維持日本進口食品的安全。他問，就放射性銫(銫-134及銫-137的總含量)的水平，業界可否出售輻射水平低於食品法典委員會標準(即每公斤1000貝可)的產品。部分零售商反映，曾有食物環境衛生署(食環署)人員要求他們把輻射水平遠低於食品法典委員會標準的產品下架。曾憲法先生回應說，中心會參考食品法典委員會標準。就輻射水平低於食品法典委員會標準的產品，食環署只會建議零售商，在進行風險評估後發現有關的輻射水平可能構成衛生問題時將產品下架。該業界代表表示，部分零售商反映，食環署曾要求零售商自願把輻射水平低至每公斤10至20貝可的產品下架。他詢問能否提供執行準則的書面確認。周楚耀醫生表示，中心一直定期更新網站，一旦檢測出日本食品含放射性核素，即使水平低於食品法典委員會標準，便會向公眾提供資料(包括發出新聞公報)。在回應一名業界代表的查詢時，周楚耀醫生告知與會者，若檢測出的水平低於食品法典委員會標準，中心便不會在新聞公報及網站公布涉事廠商的名稱。該業界代表表示，由於檢出的輻射水平沒有超標，故不應公布涉事廠商的名稱。他進一步詢問涉事產品可否出售。主席表示，只要不超出食品法典委員會標準，涉事廠商可決定應否繼續銷售有關產品。該業界代表詢問日本食品進口商輸入來自該四個縣份的蔬菜、水果、奶、奶類飲品及奶粉有何新規定。主席說，有關的進口食品須附有輻射證明書，證明有關食品的原產縣份，以及其輻射水平符合香港的標準(即相當於食品法典委員會標準)。此外，進口商須提供官方的出口商證明書，證明有關食品可在日本銷售，即符合日本的標準。

19. 一名業界代表詢問從該五個縣份以外地方進口的日本食品是否需要向食環署報告

以供檢測。曾憲法先生回應說，不論是否來自該五個縣份，每批日本進口食品均須進行檢測。另一名業界代表詢問輻射證明書及出口商證明書是否須由日本當局簽發。主席回應說，有關證明書須由農林水產省簽發。

20. 一名業界代表認為，公眾未必明白中心一直就每批日本進口食品進行輻射檢測。他建議中心加強與公眾溝通，讓他們知道中心做了什麼工作。主席贊同繼續就這方面加強宣傳和與公眾溝通。他並鼓勵零售商提供日本食物標籤所載的原產縣份的資料。就另一名業界代表的查詢，主席認為，零售商應能從供應商取得有關食品的原產縣份的資料。超級市場／零售商擁有食品縣份的資料細節，但實際標籤所載的資料應按個別情況考慮。主席再次鼓勵業界在標籤提供食品縣份的資料細節。

21. 一名業界代表說，在該四個縣份生產的食品有可能會運輸到其他縣份，並在香港銷售。他希望得知中心如何防止這個情況。據他了解，出口商證明書是由進口商而非政府索取。曾憲法先生回應說，政府關注食品的原產縣份，而非出口縣份。此外，出口商證明書是由日本政府而非出口商簽發。當食品輸入香港，中心人員會檢查有關證明書及其他進口文件，以確保一切正常才把食品放行。

22. 另一名業界代表問何時推行擬議進口管制措施。主席表示，推行日期尚未落實，而立法會食物安全及環境衛生事務委員會將於二零一八年六月十二日下次會議討論此事。

23. 一名業界代表問是否每批日本進口食品均應附有出口商證明書。曾憲法先生確定她了解無誤。她亦希望知道，若整批食品分批分銷，是否附上一份出口商證明書。曾憲法先生回應說，每次付運產品／每批產品須有一份出口商證明書。

24. 一名業界代表表示，他明白中心會加強巡查及檢測來自該四個縣份的蔬菜、水果及奶類產品。他關注有關在邊境檢測樣本涉及的時滯問題，並詢問中心會否增撥資源檢測日本進口食品。曾憲法先生回應說，中心會提供額外資源，以便不會增加檢查及檢測有

關食品樣本所需的時間。

### 其他事項

25. 一名業界代表告知與會者，她的公司一直有從日本該四個縣份進口納豆。最近，食環署人員通知其公司，指有關產品分類為蔬菜，故不能進口。她認為納豆屬加工食品。曾憲法先生回應說，由於手頭沒有相關資料，故將於會後跟進該業界查詢。

[會後備註：納豆並非分類為蔬菜，故准予進口。該業界代表已獲告知有關資料。]

26. 另一名業界代表表示，就《食物攙雜(金屬雜質含量)規例》的建議修訂，食物添加劑不包括在內。他希望得知是否有任何指標，可檢查食物添加劑中重金屬的含量是否符合香港的標準。主席表示，建議修訂並未有就所有食物種類制訂有關的最高限量。他建議業界參考糧農組織／世衛組織食品添加劑專家聯合委員會編製的食物添加劑規格，以檢查食物添加劑中重金屬污染物的含量。

### 下次會議日期

27. 下次會議日期容後決定。

28. 餘無別事，會議於下午四時五十八分結束。